

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

Del Jueves 29 de Noviembre de 1798.

AGRICULTURA.

Sobre la poda de los árboles.¹

Leonhardi es un alemán benemérito que ha estudiado toda su vida teórica y practicamente la economía rural, y en el mes de Febrero de 1795 publicó sus observaciones sobre la poda de árboles conforme al extracto de una memoria impresa en el diario de artes y manufacturas de Inglaterra núm. 1. y comenzando por una descripción anatómica de la corteza de los árboles, para dar á conocer el mecanismo con que los sucos nutritivos son conducidos por los delicados tubos de ella á todas las partes del vegetal, dice, que muchas veces se observa en los árboles en que abunda este suco, que crecen rapidamente, y se les abre la corteza, de cuyo inconveniente resulta con frecuencia una enfermedad que llama viruelas de los árboles, otra cancerosa, y nudos que sobresalen causando mucho daño.

El abrirse la corteza sucede mas comunmente en los cerezos, en los perales, y en los otros árboles de fruta de hueso, y se verifica de ordinario, si los árboles nuevos (que han estado algunos años en mal terreno en que no crecian por

fal-

¹ Quadernos económicos de Leonhardi.

falta de xugos nutritivos, se obstruían sus humores, se contraían ó encogían sus vasos, y se aumentaba el moho) se transplantan á un terreno feráz, que suministrando demasiado xugo á los vasos revientan éstos, y son la causa de que se abra la corteza. Este daño es á veces tan grande que toda ella se desprende, y aun la misma madera se hien- de de arriba abaxo causando irremediabilmente la muerte del árbol.

Para evitar esta enfermedad se han de hacer unas incisiones ligeras á lo largo del tronco, cuidando mucho de que éstas no penetren toda la corteza que seria dañoso al árbol, sino la mitad de su grueso, y adviertase tambien que no se ha de hacer á la parte de mediodía.

Si al tiempo de hacer la incision se profundiza hasta tocar en la madera, queda el árbol herido, y pierde por aquella parte mucho suco, se cierra con dificultad, y suele ocasionarse una especie de cáncer ó tizon; á mas de que acuden á aprovecharse del suco las hormigas y otros insectos que impiden muchas veces que se cierre la herida. El agricultor instruido conocerá facilmente que de estas lesiones es difícil de curar, así como el cirujano conoce que las que ofenden á la membrana que cubre los huesos del cuerpo humano, exígen mucho mayor atencion que las heridas hechas en la carne.

La poda de los árboles quando se hace con conocimiento es una circunstancia esencial de que depende la sanidad del árbol, su mas larga vida, y tambien el que dé antes fruto sazonado y abundante. Sin detenerme ahora á exáminar quales son las ramas fructíferas ó estériles, solo diré que las que se hayan de quitar se cortarán siempre muy junto al tronco, aunque no sea sino por no afeár al árbol á mas de que estas heridas se curan y cierran prontamente.

Quanto mas crecen las ramas de los árboles dividiéndose desde el tronco en forma de círculo y levantándose un poco hácia arriba, tanto mejor dan la fruta, á causa de que sube el suco mas igualmente á todas partes, distribuyéndose á cada una lo que la corresponde.

No se dexarán crecer las ramas demasiado unidas, en consideracion á que las frutas y hojas han de recibir bien el

el sol; por cuya razon se ha de limpiar el centro de la copa del árbol de las ramas superfluas, advirtiéndole que no crucen unas sobre otras, sino que todas se dirijan hacia fuera como formando un tazón. Tendrán de esta suerte los árboles poca madera, pero una buena forma, y lo que importa mas, su fruta será mas sabrosa y apreciable.

Hemos visto plantíos de árboles frutales en buenos terrenos que han crecido con lozanía, y echado muchas ramas, pero su madera era débil, y como presentaban mucho volumen, los destrozaba el viento con facilidad. Podados despues estos mismos segun el método que hemos indicado se endureció su madera, y produxeron fruta mas sazónada, sin que en sus ramas se advirtiesen, como antes, las hojas arrolladas; que es una señal segura de estar viciada la savia.

Al cortar las ramas se ha de procurar que sea de abaxo arriba, pues siendo al contrario suele llevarse la rama que cae un pedazo de corteza y descubre el tronco, perjudicando á la salud del árbol. La cortadura para hacerse bien ha de quedar lisa, y jamás el instrumento se ha de dirigir desde el centro á la corteza sino desde ésta al centro, pues así se cierra la herida facilmente.

Al cabo de muchos años de experiencia aconseja Leonhardi á todo hortelano de frutales que comience la poda de los melocotones, albaricoques, y almendros en Octubre y Noviembre; de los perales, manzanos, cerezos, y ciruelos á fines de Febrero, y á mediados de Marzo, si se quiere que las heridas cierren bien y prontamente. Haciéndose la poda de estos últimos en otoño, se seca la madera demasiado; pero en quanto á los primeros impide el frio, y su temprana vegetacion el que se corten á fines de invierno ó principios de primavera.

La hacheta no es el instrumento mas adecuado para la poda, pues por mas cuidado que se ponga, dexa siempre la cortadura áspera y macerada, de suerte que por ella se introduce quando llueve el agua al tronco, y le pudre. Mejor es usar de sierras para las ramas fuertes, que en tal caso se atarán con una sogá al tronco, y se hará el corte de abaxo arriba por las razones que hemos expresado.

Despues de podado el árbol se ha de conocer si tiene en alguna parte manchas cancerosas ó bultos ásperos, que se han de cortar con cuidado, cubriendo inmediatamente la herida con la composicion que diremos. Limpiese despues el moño de los árboles raspando la corteza, y arrojense estas raspaduras fuera de la huerta porque suelen contener una porcion de nidos y huevecillos de insectos perjudiciales.

En la primavera próxima echarán los árboles cuidados segun estas reglas una multitud de renuevos en el tronco y las ramas, los quales se les han de quitar quando son muy tiernos, frotando con la mano de arriba abaxo y sin usar de cuchillo.

Semejantes podas suelen tener contra sí la opinion del vulgo, que no reflexiona, que así como las vides producen sin ella mala uva, los árboles tampoco producirán la mejor fruta sin este auxilio.

Para tapar las cortaduras de las ramas aconseja Leonhardi dos especies de composiciones: la primera se hace con dos libras de boñiga fresca, dos de arcilla, una de tierra de huerta, media de trementina, dos onzas de azufre bien molido, y media de heno muy picado: mezclese todo muy bien, y extiéndase sobre un pedazo de lienzo del tamaño de la herida sobre la qual se sujetará. La segunda se forma con ocho libras de arcilla fresca, dos y media de cal viva molida, y una y media de boñiga fresca; todo lo qual se meneará mucho con un palo añadiéndole poco á poco media libra de agua á fin de que la cal se apague: tomense despues dos onzas de trementina blanca, quatro dracmas de aceyte de pino destilado, *bupleyro de los sembrados*¹, quatro dracmas de aceyte de huevo, y otras quatro de colofonia. Se pondrá la trementina en una vasija limpia y bien barnizada sobre la lumbre, á fin de que se vaya derritiendo lentamente, y meneándose sin cesar, se añadirán los aceytes poco á poco separándolo cada vez del fuego á este efecto, y al último se le pondrá la colofonia muy molida, meneándolo todo muy bien: este mixto se juntará con el antecedente amasando los dos á fin de que se incorporen todas sus partes. Para que
sea

¹ Bupleurum rotundifolium Linn.

sea eficaz se ha de usar reciente, esto es, no ha de pasar de ocho dias.

En este mismo artículo añade Leonhardi que acababa de saber que en Inglaterra se plantaban las frutas bien maduras y enteras, como manzanas, peras, ciruelas &c. sin sacar el hueso ni las pepitas; método que él ya habia observado con buen éxito, bien que no habia continuado en él por no perder la carne de las frutas empleadas.

Del trasiego del vino.

El punto mas interesante que ocurre en la fabricacion de los vinos es saber determinar cuándo se ha perfeccionado su fermentacion, y se les ha de trasegar de las cubas á los toneles. Aun quando en éste ó en el otro pais se hubiese ya acertado con las señales características que seguramente indicasen el momento de executar aquella operacion, pareceria sin duda un grandísimo error el suponerlas generales para todos los paises, y querer que porque en San Lucar y Málaga, por exemplo, se hagan excelentes vinos, se haya de adoptar el mismo método en todos los demas pueblos del reyno. Las especies de uvas son diferentes, y tambien lo son el suelo y el clima; ademas, la misma especie de uva transportada de un parage á otro distante, no sigue exáctamente los mismos pasos en la fermentacion, como lo ha acreditado la experiencia: aun en un mismo parage la fermentacion varía de un año á otro, y admite mil modificaciones diferentes. Parece, pues, que no es dable una regla general, que en su aplicacion no necesite de grande reserva y circunspeccion. Oigamos sin embargo las reflexiones de autores prácticos y cosecheros ilustrados, y sirvan al menos de principios para exáminar si estan fundadas en razon nuestras prácticas.

En las provincias meridionales de la Francia tienen por cosa sentada, que para trasegar de las cubas á los toneles el vino, se debe esperar á que la costra del orujo se haya hundido del todo, y el líquido esté claro y transparente; y en otras á que haya tomado buen color. La práctica de las unas y de las otras es arbitraria y sin fundamento. Lo claro y

transparente del vino suponen necesariamente una gran fermentacion, sostenida por mucho tiempo, durante el qual se habrá disipado parte del espíritu, y del gas que el vino necesita para su conservacion. La intensidad del color depende de las especies de uvas, del año y de otras circunstancias, y por lo tanto seria una regla demasiado vaga para determinar el tiempo del trasiego.

Maupin cree haber fixado una época bien determinada con decir: el objeto de la naturaleza en la fermentacion del mosto es hacer vino, y de consiguiente no se debe sacar de la cuba mientras no esté completamente formado, ó mientras el mosto no haya perdido su sabor dulce y azucarado; en una palabra, mientras no haya dexado de ser mosto. En los años de blanduras ó lluviosos cree mas conveniente trasegar algunas horas antes que despues; pero en los secos en que la uva haya madurado completamente, tiene por mas útil lo contrario; y en aquellos en que la uva se ha quedado algo verde, juzga que no se arriesga nada en trasegar el vino doce horas mas tarde que la indicacion, bien que se puede hacer esta operacion en el momento mismo en que aparece formado. En general en los países cálidos mas vale trasegar el vino un poco antes que despues de la indicacion. Jamas se le dexará enfriar enteramente; y es preciso no olvidar que los vinos delicados exígen menos tiempo de fermentacion.

Legentil en una memoria sobre el trasiego de los vinos ofrece sobre este punto observaciones muy interesantes. El sentido del gusto (dice) no puede engañarse en la distincion de los sabores de vino y de azucar; y como al sabor de vino acompaña siempre un olor tambien de vino, no es fácil equivocarse en ateniéndose al juicio de los dos sentidos reunidos. No es necesario suponerlos muy delicados ni de un singular discernimiento: qualquier hombre, que tenga mediano paladar, distingue facilmente el sabor de vino del de azucar, del mismo modo que puede distinguir el color encarnado del verde. La señal pues infalible que determina de un modo invariable el momento en que la fermentacion ha llegado al grado necesario para la mayor perfeccion del vino, es que despues de muchas cataduras ó prue-

pruebas sucesivas, en que hayamos reconocido irse debilitando el sabor de azucar, dexemos por último de percibir este sabor. En las diferentes pruebas no podrá ocultárenos que el sabor de azucar va disminuyendo por grados, y que al fin desaparece. Esta desaparicion es el indicio mas seguro del tiempo en que se debe trasegar el vino.

Para hacer las pruebas se ha poner á la cuba una espita ó canilla á la mitad de la altura del mosto que contenga. La primera prueba se ha de hacer quando comienza á ser sensible la fermentacion; y luego que se eche de ver una disminucion notable en el sabor de azucar, y un incremento en el de vino, que son inseparables, no deberemos apartarnos mucho tiempo de la cuba. Entónces es necesario probar con freqüencia, y tener prontas todas las vasijas para el trasiego; y si la señal aparece de noche, será muy conducente no diferir la operacion hasta el dia.

Esta señal, como se ve, está bien al alcance de qualquiera, y es idéntica é invariable para el mosto de excelente calidad, y para el medianamente bueno; para hacer un vino precioso, y para el comun y ordinario; para una cantidad grande y para una pequeña; para el mosto puro y para el mezclado con la casca ú orujo. Qualesquiera que hayan sido los fenómenos de la fermentacion; que haya sido viva, fuerte, tumultuosa, pronta ó débil, lenta &c.; que el mucílago haya experimentado el mayor grado de calor de que es capaz; que su movimiento haya sido veloz y rápido; ó que el calor y el movimiento hayan sido casi insensibles, para el punto de que tratamos, nos es indiferente. Si es necesario visitar á menudo la cuba y notar con cuidado los fenómenos que presenta la fermentacion, es únicamente porque quando la efervescencia es fuerte y viva, ha de aparecer la señal antes que quando es débil y lenta, y esto indica si puede uno alexarse mucho ó poco tiempo del lado de la cuba.

La perfecta conversion del mucílago azucarado en vino, se nota indefectiblemente en todas las cubas despues de la mayor fuerza de la fermentacion, sean las que fueren las circunstancias que la aceleren ó retarden. Se la advierte mas ó menos prontamente en razon de la diversidad de terrenos,

del estado de madurez, de las uvas, del año y del mosto. Estas causas influyen sobre la fermentacion únicamente, en quanto las uvas son mas ó menos azucaradas, mas ó menos ácidas, y en quanto el ayre de la atmósfera está mas ó menos caliente al tiempo de la vendimia, de la fermentacion &c. pero por ninguna de ellas se altera la esencia de la señal establecida, sobre la qual podemos contar con la mayor seguridad, bien que con la advertencia de que será mas ó menos sensible á proporcion de los diferentes sabores que pueda tener el mosto. Quando tenga, por exemplo, un gusto ácido, se hace sentir el azucar mucho menos que en un mosto bien dulce. En éste no desaparecerá el sabor de azucar hasta que convertida en espíritu una gran parte de él, sobresalga el sabor del vino; en vez de que en aquel bastará que se convierta en espíritu una cantidad mucho menor de azucar para hacer desaparecer enteramente su sabor. Sea como fuere, luego que haya desaparecido el sabor de azucar, se ha de trasegar el vino; si es dulce porque entónces ha adquirido ya toda la perfeccion que es capaz de recibir un mosto de esta especie; y si es ácido, porque en dexándolo mas tiempo en la cuba, pierde mucha parte de espíritu y del gas que esta clase de vinos, mas que ninguna otra, necesita para su conservacion.

Rozier que en los años de 1766 y 1770 habia publicado como resultado de innumerables experimentos hechos en una larga serie de años, que el indicio mas seguro del momento oportuno para el trasiego era quando el termómetro sumergido en la cuba señalaba el mas alto grado de calor, y comenzaba á hundirse la costra que se forma del orujo, confiesa con ingenuidad que es mucho mas seguro y sencillo el indicio de Legentil, y concluye diciendo, que las excelentes razones y observaciones de éste le hacen creer que se debe executar el trasiego luego que el mucílago azucarado se ha convertido en vino; que antes el vino no está formado; y que en dexando pasar aquel momento, se habrá padecido una pérdida irreparable de los principios mas esenciales para su conservacion.

El indicio de Rozier, dice Legentil, no es seguro, porque la mayor elevacion del licor en el termómetro, y el hundi-

dimimiento de la costra no se verifican siempre á un mismo tiempo. Es verdad que algunas veces es muy corto el intervalo que media entre estos dos fenómenos, y entónces distan muy poco de la conversion de la parte azucarada en vinosa. Pero aunque admitiesemos contra la experiencia que el hundimiento del orujo sigue inmediatamente al grado mas elevado de calor, como éste se mantenga sin alteracion algun tiempo, habrá que esperar hasta que el hundimiento sea sensible. Por otra parte como en el calor del mosto que está fermentando influye el de la atmósfera, para conocer quando aquel llega al máximo, seria necesario tener otro termómetro fuera de la cueba, y si éste nos indicaba alguna alteracion sensible en el temperamento de la atmósfera, ya no nos seria facil conocer quando llegó á su máximo el calor del mosto, y aun quando no hubiese variado el temperamento de la atmósfera, siempre pasaria tiempo desde la mayor elevacion del calor hasta que fuese sensible el hundimiento del orujo; y entretanto el vino estaria en la cuba mas de lo que debiera: en vez de que si desde luego se le hubiera gustado, se hubiera executado el trasiego en el momento mismo en que hubiera desaparecido el sabor de azucar. Sobre todo, este indicio está, como hemos dicho, al alcance de todos, y el de Rozier solo podria ser útil á gentes mas instruidas de lo que son por lo comun nuestros labradores.

Sin embargo, Rozier cree que, pues Legentil conviene en que la mayor elevacion del licor en el termómetro, y el hundimiento de la costra suelen por lo comun no distar mucho de la conversion de la parte azucarada en vino, la concurrencia de los tres indicios denotará con mayor seguridad el tiempo mas oportuno para el trasiego.

Hemos creido conducente exponer las diferentes opiniones de varios autores sobre este punto, para poner á nuestros labradores y cosecheros en precision de hacer experimentos y observaciones, á fin de que, guiados por la razon y la experiencia, logren establecer la práctica mas acomodada al pais y clima en que habitan.

Despues de haber trasegado el vino á los toneles, continúa todavia en ellos por algun tiempo la fermentacion tumultuosa, á menos que el trasiago no se haya executado quando haya cesado enteramente la fermentacion, y el licor haya perdido su calor, y se haya puesto al temperamento de la atmósfera en la bodega; lo qual seria sumamente perjudicial. Luego que cesa aquella prolongacion de la fermentacion tumultuosa en los toneles, comienza la insensible, que perfecciona lo que la otra (por decirlo así) solamente ha desbastado. Aunque si observamos el vino en un tonel ó en una botella, no percibamos la menor apariencia de movimiento, no por eso dexa de exístir. Una prueba convincente de ello es que reynando vientos fuertes del Sur, es necesario que las duelas de un tonel bien tapado ajusten con la mayor exâctitud, para que el licor no se rezume; y luego que soplan los nortes, dexa de notarse aquel fenómeno. En el primer caso ocupa el licor mayor espacio, y en el segundo está mas concentrado; y estas alteraciones no se pueden verificar sin un movimiento intestino de todas sus partes. Ademas, la calidad del vino va continuamente variando con el tiempo: hay por consiguiente una continúa agitacion en sus principios, sin la qual se conservaria perfectamente el mismo por espacio de muchos años. En una botella se sostiene mas tiempo que en un tonel, porque la cantidad es menor, hay menos movimiento, y el ayre tiene menos facilidad para desplegar su resorte; pero si la botella está enteramente llena, de modo que el licor llegue al tapon, estará muy expuesta á reventar, como el lugar en que esté no tenga todas las qualidades de una buena bodega. A pesar de todas las precauciones, el vino experimentará mas ó menos debilmente el movimiento de la fermentacion insensible, que si al principio lo conduce á su mayor perfeccion, continuando causará por último su destruccion.

Mientras ha durado la fermentacion tumultuosa en la cuba todos los esfuerzos se han dirigido hácia arriba. El torbellino y la confusion que en toda la masa causan el calor

lor y el gas que con violencia procuran disiparse, no dexan obrar á la gravedad específica de cada una de aquellas diferentes sustancias. Pero como la fermentacion insensible se executa con suma tranquilidad, cada cuerpo obra segun su gravedad respectiva; los mas groseros se precipitan y forman la hez ó lias; la parte colorante y el tártaro se pegan á los lados de las vasijas; y poco á poco va el vino caminando á su descomposicion. Mientras mas almibarado sea, mas lenta será ésta, porque el principio azucarado no cesa jamas de formar nuevo espíritu ardiente, el qual es el alma del vino.

MEDICINA RURAL.

De la rabia.¹

No hay enfermedad mas cruel que la rabia, ni mas difícil de curar: es mas frecuente en los países calientes que en los frios: se ignora todavia su naturaleza, sus causas, los preservativos y los remedios: el horror al agua es el principal carácter que se distingue en ella. Hay dos especies: la que viene por sí misma á una persona que no ha sido mordida por ningun animal rabioso, que se llama *espontánea* y la que procede de mordedura ó contacto inmediato con quien la tenga, que toma el nombre de *rabia comunicada*.

Rara vez se ve en el hombre rabia espontánea: sin embargo, está probado por una infinidad de observaciones que no estamos del todo exêntos de ella. Las pasiones fuertes del alma han hecho muchas veces venenosas las mordeduras, y se lee que un jóven que se mordió un dedo estando colérico, tuvo al dia siguiente todas las señales de rabia, y murió de ella. Los melancólicos y maniáticos son los que están mas sujetos á la rabia: los temperamentos vivos y nerviosos tambien están muy expuestos: varias veces se ha declarado en los que padecen fiebres malignas ó inflamatorias muy fuertes, frenesí é inflamacion del estómago.

La

La rabia espontánea es mas fácil de curar que la comunicada : para conocer clara y ciertamente las diferentes señales que caracterizan á la rabia es necesario conocer los animales que rabian por sí mismos , y que la pueden comunicar á otros : tales son los perros , lobos , fuinas , zorras , comadreas , gatos y otros animales , porque Buchan dice , que habiendo mordido á un cazador en un dedo una liebre al cogerla á medio morir , se puso rabioso á las seis semanas , y murió en tres días : se ha observado que los animales carniceros , como los perros , lobos y zorras , tienen los humores muy expuestos á corromperse , que quando se les abre exálan sus entrañas un olor muy desagradable , que dificultosamente sudan , que su sangre es glutinosa , su pellejo muy compacto , y que rabian con mas freqüencia en el verano ; estacion en que el hambre devora á los lobos , y les recalienta interiormente , y en que la electricidad es mas fuerte : tambien roen entónces esqueletos de animales corrompidos y cardos , y las aguas corrompidas que beben les disponen á engendrar los gusanos que se encuentran en la cabeza , los lomos y en el seno de los que mueren de rabia. Es un error matar al perro que se sospecha rabioso , luego que muerde á alguno : al contrario , se debe conservar para asegurarse de si la rabia ha sido comunicada , á cuyo efecto se le encierra para impedir que cumpla su insaciable deseo de morder : se conocerá la rabia en que no quiere comer , ni beber ; mira de través mohino y melancólico ; se aparta de los otros perros , ahulla y no ladra ; siempre está dispuesto á morder , tiene las orejas y cola caidas , y á veces parece que está dormido ; saca mucho la lengua , echa espumarajo por la boca , y le lloran los ojos. Sino está encerrado corre precipitadamente jadeando , está abatido , y perece poco á poco en medio de violentas contorsiones.

Veamos ahora quales son las señales que preceden á esta enfermedad , comunicada al hombre por la mordedura de un animal rabioso. Regularmente la llaga que resulta es ligera en la apariencia , y no tarda en curarse. El que está mordido pierde desde luego su natural alegría , y se pone pensativo , inquieto y como delirante , ningun miembro de su cuerpo le quiere bien , suspira profundamente , bosteza con fre-

frecuencia, y á poco cae en la melancolía: en este estado suele permanecer quince dias ó tres semanas. Luego se siente dolorida, antes de abrirse, la herida, y el enfermo siente un dolor vivo y tenaz: el pellejo que la cubre muda de color, y se pone encarnado obscuro, formándose por debaxo á veces una equimosis (llaman así quando la sangre se extravasa), la superficie se pone áspera y desigual, todo el contorno de la llaga se hincha y ablanda, los bordes se vuelven, y parecen esponjosos y llenos de una sangre corrompida; de la llaga suele salir un humor fétido, y ne-gruzco las mas veces.

En este estado se descubren otras señales que caracterizan el primer grado de la rabia, llamada comunmente *rabia muda*, ó *rabia declarada*, tales son un general entorpecimiento, un frio continuo, sobresaltos en los tendones, contraccion de algunas partes del cuerpo; estreñimiento en los hipocondrios, dificultad en la respiracion, suspiros, horror al agua, y á toda especie de líquidos, que cada vez es mayor, un temblor general al ver un cristal, ó algun metal muy liso y pulido, un cuchillo ó espada luciente: la sed se hace cada vez mas ardiente, y algunas veces sobrevienen vómitos de materias atrabiliarias con una calentura fuerte: se enciende el cuerpo, y el sueño se interrumpe: el miedo que tienen de toda bebida turba su razon de tal suerte, que creen ver á todos los que les rodean cargados de vasos y botellas para hacerles beber. El menor viento, el mas ligero movimiento en la atmósfera que les rodea, basta para recordarles la idea de la bebida, ó para excitar en ellos tal irritacion, que dicen que sufren conmociones generales en todo el cuerpo: dan gritos de dolor quando se abre una ventana, ó quando alguno se acerca á ellos con precipitacion. Sus ojos no pueden sufrir la claridad de la luz, se cubren á veces la cara, y hacen cerrar las ventanas para quedarse á oscuras. Unos están tan asustados, que creen ver á todas horas, ó por intervalos al animal que les mordió, otros imaginan que oyen ruidos muy incómodos en los sitios mas silenciosos, y si se hace el mas ligero ruido abriendo una puerta, ó cerrando una ventana, creen que toda la casa cae sobre ellos.

La rabia blanca, ó el segundo grado de rabia confirmada, está acompañada de síntomas mas terribles. En este deplorable estado se observa un delirio furioso en el que el paciente se arroja á todas las personas, y las escupe en la cara: muerde y destruye quanto encuentra: saca la lengua como un leon: echa espumarajo por la boca, y mucha saliva, su rostro está encendido, y parece que echa fuego por los ojos: la orina se espesa, se inflama, y algunas veces se suprime: la voz se le pone ronca, ó la pierde enteramente. Regularmente siente unos dolores tan vivos, que pide á los asistentes que le alivien de ellos quitandole la vida, y aun se suelen morder á sí mismos. A tan crueles accidentes se sigue una laxitud que anuncia la muerte próxima. Otros nunca se llegan á poner furiosos, lloran, y perecen sin padecer convulsiones.

La rabia se comunica de dos maneras, ó por la saliva del hombre infectado inmediatamente por la baba del animal, ó porque la misma baba infecta á la sangre en la mordedura, y esta infeccion se comunica á la saliva: ésta se infecta de seis maneras. Primera: inspirando el aliento vaporoso y caliente de un animal rabioso. Segunda: llevando á la boca alimentos á que haya tocado la baba. Tercera: teniendo en la boca cosas á que hubiese tocado la misma, aunque fuese mucho tiempo antes. Cuarta: recibiendo un beso de las personas ó animales que tengan esta enfermedad. Quinta: siendo mordido en la cara, en los carrillos, en las orejas, en las glándulas de las quixadas de donde pasa la baba á la saliva. Sexta: recibiendo las mismas mordeduras en los ojos, narices y frente desde donde el humor baxa al gargüero.

Es de observar que la rabia comunicada por la infeccion de la saliva se manifiesta mas pronto que la comunicada por la sangre, y que el número y vehemencia de los síntomas varía mucho, segun la cantidad y actividad del veneno recibido. Se encierra este veneno en la baba del animal que se compone de dos partes, la una fixa que es cierta saliva espumosa y pegajosa que les cae de la boca, y la otra volatil, que se evapora facilmente. No hemos de creer que el veneno introducido en el cuerpo necesite años enteros para excitar la rabia, pues aunque necesita cierta coccion y preparacion para producir este efecto fermentando en la sangre
que

que infecta, no se necesita para todo esto mucho tiempo. Se ha visto declararse la rabia al cabo de tres dias, de tres semanas, y aun de tres meses, y así la persona mordida no ha de despreciar los diferentes remedios que pueden preservarla: sino se advirtiese señal alguna de esta enfermedad despues de tomar por quarenta dias, desde la mordedura, los remedios conducentes, se puede esperar que no hay peligro: se aplicará un cauterio sobre el lugar de la herida, se dexa ésta mucho tiempo abierta, y se sajarán profundamente los bordes si estuviesen callosos, y aun se cortará la carne de la llaga, y la inmediata. Los Alemanes queman la llaga y la cubren con un parche bien cargado de cantáridas: en Olanda aplicaba un médico harenques salados, lo que aprobaba mucho el célebre Boerhave: otros recomiendan el vinagre: la sangria y otras evacuaciones laxâtivas pueden servir de mucho alivio el paciente, y es necesario hacerle beber abundantemente, sobre todo quando no se haya declarado todavia el horror al agua.

Como esta enfermedad comienza por una congestion y tension inflamatoria en el pecho y la garganta, que conserva despues, es extremada la sensibilidad del enfermo; y así es preciso acudir con calmantes y antiespasmódicos como el almizcle y el alcanfor, comenzando por pequeñas cantidades, que se van aumentando con la seguridad de que tales enfermos aguantan las dosis mas fuertes de los remedios mas enérgicos. Conviene mucho hacer que caigan en un estado de entorpecimiento é insensibilidad, para que aprovechándose de él se les hagan tomar baños, á los quales se resistirian; segun esta observacion es muy recomendable el uso continuo de la valeriana, del alcanfor, y del opio.

Los baños son un buen preservativo, pero curan raras veces: pueden ser peligrosos despues que se ha declarado el horror al agua: tambien se han de usar las inmersiones en el momento en que menos las espera el enfermo, pues entónces pueden causar una alteracion saludable; y mas si se repiten con freqüencia.

El mercurio se mira como un específico para esta enfermedad, porque hace su efecto sin producir salivacion, sudor, ni otras evacuaciones sensibles, y hay médicos que ase-

guran que se precave la rabia, aplicando sobre la llaga un digestivo en que se ponga sublimado corrosivo.

Entre muchos remedios que se miran como específicos, aconseja un medico inglés el siguiente, que dice no le ha faltado jamas en treinta años que le ha usado: tómese mu-
dia onza de *hepar terrestre* limpio, seco y pulverizado, y dos
ochavas de pimienta negra; mézclense, y divídase el polvo
en quatro partes iguales, y cada una se toma en un día en
ayunas, por quatro dias seguidos, en medio quartillo de
leche de vacas: sangrase al enfermo antes de comenzar á to-
mar esta medicina, y á los cinco dias comienza á tomar
baños frios, que continúa por un mes. *Se continuará.*

Nota. Un párroco suscriptor nos ha remitido una re-
ceta para curar la rabia, de cuya virtud no responderemos,
aunque nos asegura que el que la usaba era hombre de
probidad, que la daba gratis, y que habia curado á mas
de quinientos sin tomar premio alguno.

„Raspese, dice, la mordedura con una nabaja, y si la
herida fuese raspada, lavese con vinagre, sal y ajos, y
dexese llena de sal: muélanse despues partes iguales de raiz
de zarza macho, de escorzonera, ruda, savia, artemisa,
pimpinela, dos cabezas de ajos y sal, y mezclado todo
se tomará lo que abulta una nuez, y se pondrá por una
noche en infusion en un vasito de vino blanco, y por la
mañana se exprime, se cuele y se toma en ayunas: la lla-
ga se ha de lavar de quando en quando con vinagre, sal
y ajos; y de la mezcla de las raices y plantas sobredichas
se ha de cubrir la llaga, renovándola cada veinte y quatro
horas por espacio de nueve dias, al cabo de los quales se
pondrán sobre ella por quarenta dias hojas de higuera ma-
chorra.

„Los mordidos de animal rabioso no podian resistir el
aliento de Francisco Mendez (que este era el nombre del
que curaba) el qual les conocia la enfermedad luego que
los via, y á varios les chupaba las heridas para curar-
selas.”